Manual do Proprietário

Forno de Alta Velocidade Turbochef SOTA™ (Modelo i1 BK)

i1-9223-2 / Rev D

A informação contida neste manual é importante para a correta instalação, uso e manutenção deste forno. Siga estes procedimentos e instruções para garantir resultados satisfatórios e não enfrentar nenhum tipo de problema por vários anos.

Erros - descritivos, tipográficos ou nas ilustrações – estão sujeitos à correção. Especificações estão sujeitas à mudanças a qualquer momento.

Por favor leia este manual atentamente e guarde-o para referências futuras.

Índice

O Modo Informação

O Modo Editar

Possíveis Problemas

Certificado de Garantia Internacional

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: Ao operar o forno, siga exatamente as precauções de segurança listadas abaixo para reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndio, machucados e danos ao forno ou a equipamentos próximos a ele, ou possível exposição excessiva à energia do microondas.

Informações de Segurança em Geral

- ✓ Leia todas as instruções antes de usar o equipamento.
- ✓ Leia e siga o item “Precauções para Evitar Exposição Excessiva à Energia do Microondas” na página vii.
- ✓ Este equipamento deve ser aterrado. Conecte-o apenas à tomadas com fio terra. Consulte “Instruções para aterrar” na página vii.
- ✓ Instale o equipamento somente de acordo com as orientações de instalação fornecidas.
- ✓ Este equipamento deve ser manuseado apenas por pessoal qualificado. Contate o distribuidor autorizado mais próximo para reparos ou ajustes.
- ✓ Mantenha o cabo de energia longe de superfícies aquecidas.
- ✓ Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos micro-ondas.
- ✓ Líquidos, como água, café ou chá podem estar mais aquecidos do que o ponto de ebulição sem que isto seja notado. Bolhas visíveis ou fervura nem sempre estão presentes quando o recipiente é removido do forno de microondas**. Isto pode resultar em líquidos muito quentes entrando em ebulição repentinamente quando o recipiente for movimentado ou quando um utensílio for introduzido no líquido.**
- ✓ ATENÇÃO: o conteúdo de mamadeiras ou potinhos de alimentação infantil deve ser agitado ou misturado para que a temperatura seja verificada antes do consumo e desta forma não cause queimaduras (IEC 60335-2-90).
- ✓ Use este equipamento apenas para a finalidade descrita neste manual.
- ✓ Use somente utensílios compatíveis com fornos de microondas (IEC 60335-2-90).
- ✘ NÃO use produtos químicos ou vapores neste equipamento – ele não foi fabricado para uso industrial ou laboratorial.
- ✘ ATENÇÃO: NÃO aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados (por exemplo potes ou ovos inteiros, etc) uma vez que os mesmos podem explodir.
- ✘ ATENÇÃO: A falha de manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- ✘ NÃO permita que crianças manuseiem o equipamento.
- ✘ NÃO opere o equipamento caso ele apresente defeito no cabo de energia ou no plug da tomada; não funcione corretamente; tenha sido danificado ou sofrido uma queda. Consulte“Substituição do cabo de energia” na página vii
- ✘ NÃO cubra ou tampe aberturas na superfície do aparelho.
- ✘ NÃO guarde este produto em ambiente externo.
- ✘ NÃO use este produto perto de fontes de água (por exemplo, pia da cozinha, piso molhado ou perto da piscina).
- ✘ NÃO mergulhe o cabo de força ou o plug da tomada na água.
- ✘ NÃO deixe o cabo de força pendurado na ponta de uma mesa ou balcão.
- ✘ NÃO use um jato de água para limpeza. Consulte a seção de Manutenção (páginas 5,6 e 7) para limpeza adequada.
- ✘ Este equipamento não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou motoras limitadas, a menos que haja supervisão.

Reduzindo o Risco de Incêndio

- ✓ Remova o fecho de metal das sacolas de papel ou plástico, usadas para facilitar o cozimento no forno.
- ✓ Se materiais dentro do forno pegarem fogo, mantenha a porta fechada, desligue o forno, desconecte o cabo de energia ou desligue a força no quadro de energia.
- ✓ Se observar fumaça, desligue o forno ou tire-o da tomada. Mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- ✓ NÃO use a cavidade do forno para armazenar objetos ou utensílios.
- ✓ NÃO cozinhe em demasia o alimento. Observe atentamente quando materiais de plástico, papel ou outros combustíveis forem utilizados dentro do forno para facilitar o processo de cocção.
- ✓ NÃO deixe produtos de papel, utensílios ou alimentos na câmara de cocção quando o forno não estiver em uso.

Instruções para Aterrar

Este equipamento deve ser aterrado. Caso ocorra um curto circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um fio de escape para a corrente elétrica. Este forno é equipado com um cabo que possui um fio terra e um plug, que deve ser utilizado em uma tomada devidamente instalada e aterrada. Consulte um eletricista qualificado se tiver dúvidas sobre estas orientações ou se tiver dúvidas sobre o aterramento do equipamento.

✗ NÃO use uma extensão. Caso o cabo de força seja muito curto solicite a um eletricista que instale uma tomada perto do equipamento.

IMPORTANTE: aterramento inadequado resulta em risco de choques elétricos.

Substituição do Cabo de Energia

Se o cabo de energia estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviços ou outra pessoa similarmente qualificada.

Precauções para Evitar Exposição Excessiva à Energia do Microondas

a) Não tente operar este forno com a porta aberta já que isto pode resultar numa nociva exposição à energia do microondas. É importante não inutilizar ou adulterar as travas de segurança do forno.
b) Não coloque objetos entre a face da frente do forno e a porta ou permita que resíduos se acumulem na superfície.
c) Não opere o forno caso ele esteja danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que o mesmo não apresente danos à (1) porta, (2) dobradiças e fechos (quebrados ou faltantes),(3) vedações da porta e superfícies impermeáveis.
d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por pessoal não qualificado.

Considerações sobre Interferências em Rádio Freqüência

O forno SOTA gera sinais de freqüência de rádio. Este aparelho foi testado e programado para atender as partes aplicáveis do FCC e os requerimentos de proteção do Conselho Diretivo 89/336/EEC relativas à compatibilidade eletromagnética à época da fabricação. Entretanto, alguns equipamentos cuja sensibilidade alcança sinais abaixo destes limites podem experimentar alguma interferência.

Se o seu equipamento apresentar interferência:

- ✓ Aumente a separação física entre o forno e o equipamento sensível.
- ✓ Se o equipamento sensível puder ser aterrado, faça isto seguindo as práticas recomendáveis.
- ✓ Caso microfones que utilizam bateria estejam sendo afetados, verifique se as baterias estão completamente carregadas.
- ✓ Sempre que possível, mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados.
- ✓ Coloque fios de intercomunicação, fios de microfones, cabos de auto falante, etc, longe do forno.

Símbolos

Este símbolo identifica o terminal que está previsto para ligar um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha.

Este símbolo identifica os terminais que, quando ligados entre si, que os diversos elementos de um equipamento ou de um sistema para o mesmo potencial, não necessariamente de ser a potencia terrado no solo, por exemplo, para a ligação local.

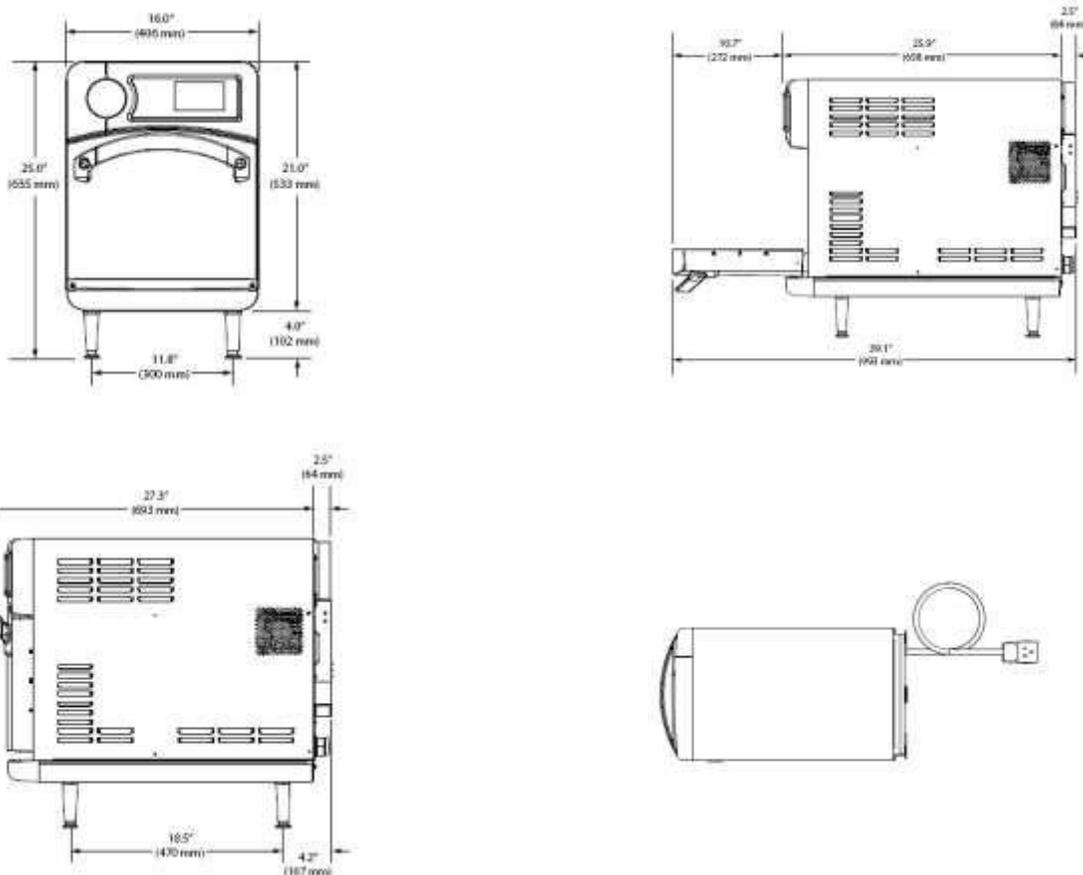



Figura 1: Dimensões do Forno SOTA

Teoria da Operação

Utilizando a tecnologia patenteada pela Turbochef de rápida cocção o forno SOTA (modelo NGO) apresenta performance superior e requer ao mesmo tempo pouco espaço e consumo de energia. O sistema de controle coordena de forma precisa e independente o fluxo de ar superior e inferior, e conversores catalíticos integrais certificam o forno para funcionar sem sistema de exaustão (mais detalhes na pag 4).

Este manual inclui instruções para instalação, manutenção e operação do forno SOTA.

Dimensões

Dimensões do forno

Altura :	635 mm
Largura:	406 mm
Profundidade:	470 mm
Profund. (porta fechada)	757 mm
Profund.(porta aberta):	993 mm
Peso:	77 kg

Dimensões da câmara de cocção

Altura:	183 mm
Largura:	318 mm
Profundidade:	267 mm
Volume:	15,4 litro

Vão Livre

Topo:	127 mm
Laterais:	51 mm

Certificações

cULus, UL EPH, TUV, CE, FDA

Construção do Forno

Exterior

- Estrutura externa e porta revestida de aço resistente à corrosão
- Painéis frontais em alumínio fundido, com detalhes foscos
- Superfícies com temperaturas inferiores a 50 °C, exterior sempre agradável ao toque
- Maçaneta ergométrica na cor fosca
- Pés com 10 cm altura, revestidos com níquel

Interior

- Aço inoxidável 201/304
- Câmara de cocção totalmente soldada e isolada
- Prateleira e placa inferior perfurada removíveis

Especificações Elétricas

A Turbochef recomenda o uso de um disjuntor tipo D para todas as instalações fora dos Estados Unidos.

Modelo i1 BK

Tensão 220 Vc.a.

Freqüência 60 Hz

Corrente 28 A (Faseúnica) /

21 A (multifase)

Potência máxima 6200 Watts

Instalação

Instale ou coloque este equipamento somente de acordo com as instruções abaixo.

Instruções para desembalar

1. Retire o forno da embalagem.
2. Antes de descartar a embalagem verifique se existem acessórios, consumíveis ou literatura adicional na mesma. NOTA: guarde a embalagem caso o forno tenha que ser enviado para outra localidade ou devolvido ao fabricante.
3. Verifique se existem acessórios, consumíveis ou literatura adicional na câmara de cocção do forno.
4. Descarte quaisquer embalagens que estejam na câmara de cocção.
5. Caso o equipamento seja instalado acima de 1,6m, é necessário colar a etiqueta DOC-1490 em um local visível do equipamento.

Leia antes de levantar o forno

ATENÇÃO : O forno pesa aproximadamente 77 kg. Nunca levante-o com menos de duas pessoas.

ATENÇÃO: Nunca levante o forno pela parte frontal ou traseira, ou pela maçaneta da porta. Isto pode causar o desalinhamento do mesmo,que não será coberto pela garantia.

ATENÇÃO: O forno deve permanecer sempre em uma mesa ou balcão apropriado. Caso o forno caia no chão, ele não estará coberto pela garantia oferecida pela Turbochef . A empresa também não se responsabiliza por danos que a queda do mesmo tenha provocado.

ATENÇÃO: Este forno não foi desenvolvido para ser instalado dentro de um nicho (isto é, instalar o forno dentro de uma estrutura que o envolva por 5 ou mais lados). Providencie para que exista um vão livre de 51 mm nas laterais do forno e de 127 mm em cima dele.

ATENÇÃO: Este forno não pode ser empilhado sem estruturas apropriadas. Consulte a Turbochef para mais detalhes.

Levantando e colocando o forno no lugar

1. Prepare uma superfície com pelo menos 660 mm de profundidade e capaz de suportar 79kg. NOTA: não remova os pés do forno já que é necessário que exista um vão livre para o ventilador localizado na parte inferior.
2. Posicione uma ou mais pessoas em cada lateral do forno.
3. Coloque as mãos embaixo do forno e levante-o.
4. Coloque-o na superfície que foi preparada certificando-se que as laterais não estejam para fora.
5. Verifique se a prateleira do forno está instalada corretamente (fixada na placa inferior perfurada).
6. Ligue o forno na tomada.

ATENÇÃO: a manutenção deste forno é feita principalmente pela parte de cima. NÃO INSTALE nenhuma prateleira diretamente acima do equipamento. Você deverá arcar com despesas referentes ao tempo extra que o técnico de manutenção gaste, tentando acessar a parte superior do forno.

Instalação perto de uma fonte de calor

Quando colocar o forno de alta velocidade Turbochef perto de uma fonte de calor (figura 2), siga estritamente as orientações abaixo:

- Se o forno for colocado perto de uma grelha ou fogão, deve existir um divisor entre o forno e a fonte de calor com pelo menos 152 mm de distância entre o forno e o divisor.
- Se o forno for colocado perto de uma fritadeira, deve existir um divisor entre o forno e a fritadeira com pelo menos 305 mm de distância entre o forno e o divisor.
- A altura do divisor deve ser maior ou igual à altura do forno (635 mm).
- Garanta que a localização do forno tenha um mínimo de 127 mm de espaço livre na parte superior e de 51 mm nas laterais do mesmo.

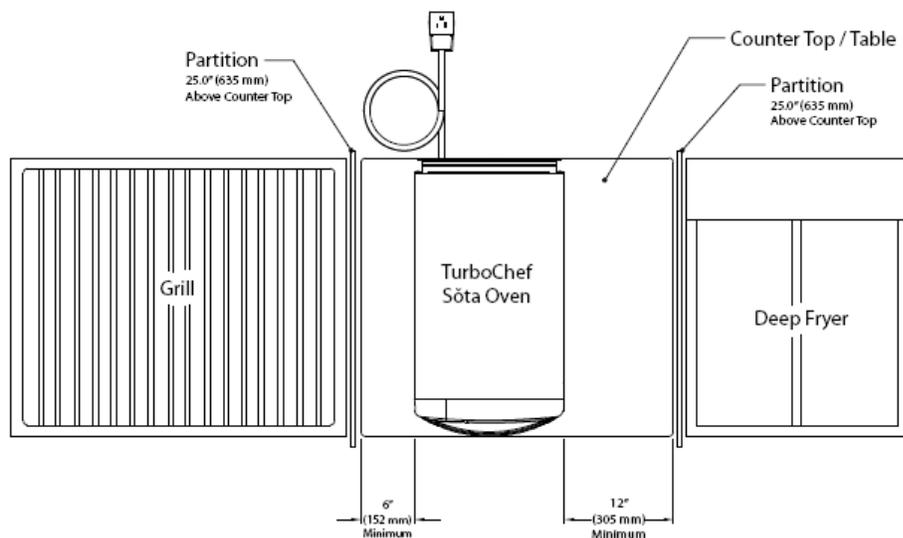



Figura 2: Instalação perto de uma fonte de calor

Kit Antideslizante

Código da peça: TC3-0242

ATENÇÃO: O Kit Antideslizante não irá impedir que o forno caia do balcão caso seja puxado ou esteja para fora da borda do balcão. Instruções de instalação estão incluídas no Kit.

ChefComm Pro®

Código da peça: CON-7006

ChefComm Pro® possibilita que qualquer usuário de um forno Turbochef crie menus em um computador, e tranfira-os para o forno através de um smart card. Tudo de uma forma muito simples!

ChefComm Limited™

Código da peça: CON-7016

ChefComm Limited™ é uma versão “somente ler e transferir”do ChefComm Pro® que faz com que os menus que foram preparados tão cuidadosamente possam ser distribuídos globalmente com a tranqüilidade de que não serão modificados.

Seleção de Tensão

Para os modelos norte americanos o forno de alta velocidade detectará uma tensão de 208 ou 240 Vc.a..

A seleção de tensão inicial é normalmente feita antes que o forno seja utilizado pelo cliente. Entretanto, se a tensão utilizada na loja for diferente daquela pré-ajustada no equipamento, o operador deverá selecionar entre 208 ou 240 depois de pressionar o botão On /Off para ligar o forno. A tensão correta aparecerá em tamanho maior na tela identificando qual opção deve ser selecionada. (Veja figura 3 abaixo)

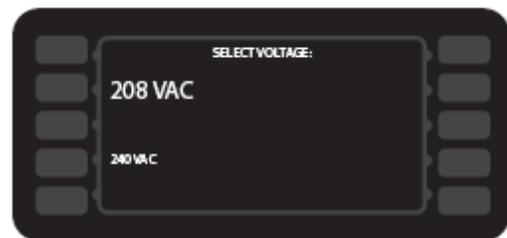



Figura 3: selecionando a tensão

Ventilação

O forno de alta velocidade SOTA (modelo NGO) foi aprovado pelo Underwriter’s Laboratory para operar sem sistema de exaustão (UL 710B, KNLZ) para todos os tipos de alimentos com exceção dos classificados como “proteínas cruas com alto teor de gordura”, tais como, carne com osso, frango com pele, hamburger, bacon ou lingüiça cruas, filés, etc. Caso você vá trabalhar com este tipo de alimento, consulte as especificações locais adequadas de ar condicionado e ventilação.

NOTA: em nenhuma circunstância o fabricante assumirá responsabilidade por danos causados por instalações que não estejam de acordo com as orientações contidas neste manual.

MANUTENÇÃO DIÁRIA

Siga os passos abaixo ao limpar seu forno SOTA. Use somente os produtos de limpeza aprovados pela Turbochef®. O uso de outros produtos pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando consertos não cobertos pela garantia.

Suprimentos e Equipamentos

Turbochef® Oven Cleaner (Código 103180), Turbochef® Oven Guard (Código 103181), desinfetante Kay ClickSan® , esponja de nylon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, proteção para os olhos, máscara de poeira (opcional).

Step 1

Passo 1 : Prepare o Forno
ATENÇÃO: o forno opera a uma temperatura aproximada de 260 °C e pode causar ferimentos caso não esfrie adequadamente
- Desligue o forno pressionando a tecla On/Off.
- Abra a porta do forno. O esfriamento do forno leva aproximadamente 30 minutos. NÃO tente limpar o forno até que apareça a mensagem “Oven Off: Ready to clean” (Forno Desligado:pronto para limpeza).

Step 2 (Fig A)

Step 2 (Fig B)

Passo 2 : Remova a Prateleira e a Placa Inferior Perfurada
ATENÇÃO: certifique-se que o interior do forno esteja frio antes de remover estes itens.
- A prateleira e a placa inferior são conectadas e podem ser removidas juntas.
- Empurre a prateleira em direção a parede posterior da câmara (Fig A) e levante-a (Fig B).
- Manobre a placa inferior perfurada para fora usando as guias na parede posterior da câmara.
ATENÇÃO: NÃO remova a placa superior de cerâmica, a quebra da mesma não está coberta pela garantia.

Passo 3: Limpe a Prateleira e a Placa Inferior Perfurada
- Destaque a prateleira da placa inferior e lave, enxague, desinfete e seque cada uma das partes.

Step 4

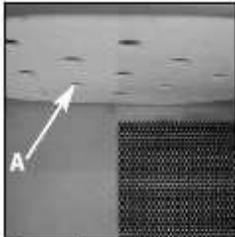
Passo 4: Limpe o Filtro de Ar
ATENÇÃO: A Turbochef não reconhece aberturas bloqueadas como um conserto coberto pela garantia. O filtro deve ser limpo regularmente e trocado caso esteja danificado. O filtro deve permanecer em posição durante todo o tempo de funcionamento do forno.
- Remova o filtro de ar da parte traseira do forno.
- Enxague-o com água quente e espere até que seque completamente. **ATENÇÃO:** NÃO use o forno até que o filtro seja colocado de volta no lugar apropriado.

Step 5

Passo 5: Enxugue o interior do Forno
- Enxugue partículas maiores localizadas dentro da câmara de cocção do forno com um pano úmido.

Step 6

Passo 6: Limpe o interior do Forno
- Pulverize o spray Turbochef® Oven Cleaner na parte superior, inferior e laterais do interior do forno.

ATENÇÃO: Não pulverize o spray de Turbochef® Oven Cleaner na perfuração que existe na parede traseira do forno. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando um conserto não coberto pela garantia.

Step 6

- Deixe que o Oven Cleaner penetre nas manchas por cinco minutos.
- Limpe o interior do forno com uma esponja de nylon.

ATENÇÃO: NÃO tente esfregar a placa superior perfurada de cerâmica (A). Caso alimentos fiquem presos no teto, remova-o gentilmente sem fazer pressão na placa de cerâmica. A quebra desta placa não está coberta pela garantia.
ATENÇÃO: NÃO remova a placa superior perfurada de cerâmica, a quebra da mesma não está coberta pela garantia.

Step 7

Passo 7: Limpe e seque a porta do Forno
- Limpe a porta do forno com Turbochef® Oven Cleaner e uma esponja de nylon.
- Limpe a porta com um pano úmido e passe em seguida um pano seco.

Step 8

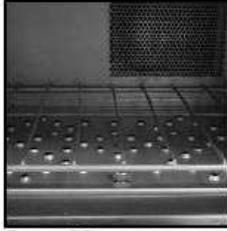
Passo 8: Lave ou limpe o interior do Forno

ATENÇÃO: Não use uma mangueira ou jato de água para esta limpeza. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando um conserto não coberto pela garantia.
- Limpe o interior do forno com um pano úmido limpo.
- Seque o interior do forno com um pano limpo.

Step 9

Passo 9: Aplique Turbochef® Oven Guard

- Aplique Turbochef® Oven Guard em um pano limpo.
- Limpe as paredes internas e a parte interna da porta do forno.

ATENÇÃO: Não aplique Oven Guard na câmara de cocção, especialmente na perfuração que existe na parede traseira do forno. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando um conserto não coberto pela garantia.

Step 10

Passo 10: Reinstale os Componentes

- Reconecte a prateleira e a placa inferior perfurada e reinstale-as.
- Feche a porta do forno.
- Reinstale o filtro, ou susbtitua-o caso esteja danificado, possua furos ou esteja soltando-se da moldura.

Step 11

Passo 11: Limpe o exterior do Forno

- Limpe o exterior do forno com um pano úmido e limpo.
- Remova o painel inferior e retire partículas maiores de alimentos.
- Limpe o painel com um pano úmido e limpo.

ATENÇÃO: Não pulverize produtos químicos em nenhuma abertura do forno como, por exemplo, nas ranhuras nos painéis laterais ou no compartimento do ventilador traseiro. Isto pode causar danos a partes cruciais do equipamento demandando consertos não cobertos pela garantia.

- O Forno está pronto para ser ligado.

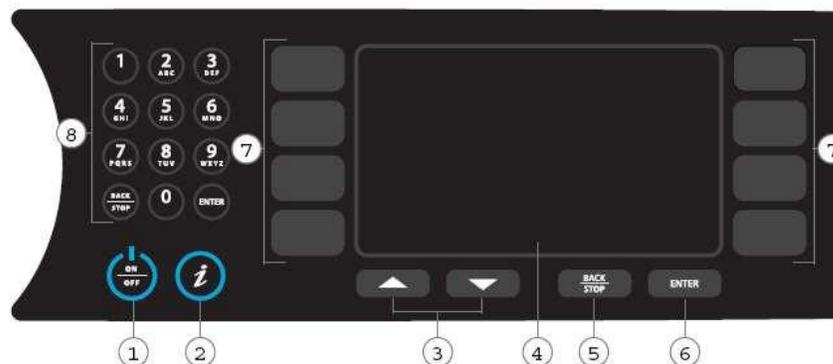



Figure 4: Oven Controls

CONTROLES DO FORNO

1. Tecla On / Off (Liga / Desliga)
Pressione para ligar (começar a esquentar) ou desligar (esfriar) o forno, ou para sair do Modo Informação (página 12)

2.Tecla de Informação Quando o forno estiver desligado ou esfriando, pressione esta tecla para acessar o Modo Informação (página 12).

3.Setas para Cima e para Baixo
Quando o forno estiver pronto para cozinhar (isto é, aquecido e aguardando um comando), pressione as setas para cima e para baixo para visualizar grupos ou itens adicionais de alimentos.
Quando o forno estiver no Modo Informação (página 12), pressione estas teclas para navegar entre as telas 1 e 2.
Quando quiser editar um tipo de alimento, pressione estas teclas para acessar os campos que podem ser modificados (figura 19, página 16).

4 Display
O Display mostra informações relevantes para a operação do forno que está em andamento e/ou opções para o usuário.

5. Tecla Back / Stop (Voltar / Parar)
Quando o forno estiver em funcionamento, pressione esta tecla para terminar imediatamente um ciclo de cocção.
Quando o forno estiver pronto para operar (isto é, aquecido e esperando um comando), ou no Modo Informação (página 12), pressione a tecla Back/Stop (Voltar/Parar) para retornar a tela anterior.

6.Tecla Enter
Pressione a tecla Enter para salvar modificações feitas na programação de um alimento (figura 19, página 16) ou sempre que for solicitado pela tela do forno.

7**. Teclas Sensíveis**
Existem 8 teclas sensíveis, quatro a esquerda e quatro a direita do painel. Pressione uma destas teclas para selecionar as opções que aparecem no display.

NOTA: Com o intuito de serem mais facilmente identificadas, as teclas sensíveis do lado esquerdo são chamadas neste manual de L1 a L4 e as do lado direito de R1 a R4.

8**. Teclado Numérico**
Use o teclado numérico para inserir senhas ou modificar padrões de cocção já estabelecidos. O teclado numérico também contém uma tecla “Back/Stop” e uma tecla “Enter”, que são funcionalmente idênticas as mencionadas nos itens 5 e 6 acima.

OPERAÇÃO

Este forno foi pré-programado com receitas no momento de sua fabricação e está pronto para operar assim que for instalado. Caso estes padrões sejam apagados, novos menus devem ser carregados através de um smart card (página 14) ou programação manual (páginas 15 e 16). **O forno não vai operar até que estes padrões estejam estabelecidos.**

Note que os passos abaixo nem sempre são seqüenciais. Normalmente, múltiplos alimentos são preparados antes do esfriamento do forno (passo 10).

Passo 1: Ligando o Forno

Figure 5: Oven Off

Quando o forno está desligado (figura 5), sua temperatura abaixou para menos de 66C, porém o display e o teclado permanecem ligados.

Pressione a tecla On/Off para ligar o forno.

Passo 2: Selecionando a Temperatura

Figure 6: Select Cook Temperature

O forno pode armazenar duas temperaturas diferentes (veja pag 15 para mais informações). Somente itens associados com determinadas temperaturas podem ser preparados sem a reprogramação da temperatura. Para selecionar uma temperatura pressione a tecla sensível adjacente.

NOTA: se as duas temperaturas forem as mesmas, esta tela não aparecerá e será permitido o acesso a todos os alimentos.

Passo 3: Aquecendo

Figure 7: Warming Up

Durante este passo o forno aquece até chegar na temperatura predefinida.

Passo 4: "Soaking" (Saturando)

Uma vez que a temperatura atinja o ponto programado, o forno continuará aquecendo por mais oito minutos para garantir que as superfícies da câmara de cocção tenham absorvido calor suficiente de forma a não afetar o resultado da cocção. Este processo é chamado de "Soaking" (Saturando).

NOTA: Enquanto o forno está efetuando este processo o operador poderá navegar pelo menu, mas não conseguirá preparar nenhum alimento até que o timer atinja 0:00.

Passo 5: Selecione um item para Preparar

ATENÇÃO: O interior e a porta do forno estão quentes!

Quando o forno terminar o aquecimento,

1. Coloque o alimento no forno.
2. Selecione um grupo de alimentos pressionando as teclas sensíveis adjacentes ou pressione as setas para cima e para baixo para selecionar outros grupos de alimentos.
3. Selecione o item a ser preparado pressionando a tecla sensível correspondente ou pressione as setas para cima e para baixo para selecionar outros itens.

Passo 6: Ajuste do Tempo

A opção Ajuste do Tempo é programada na fábrica para vir desligada. Caso você deseje modificar o tempo de cocção antes de cada ciclo, esta opção pode ser programada na tela "Set Options"(Opções de Ajuste)(página 13).

Figure 8: Adjust Time

1. Se a tela Ajuste do Tempo aparecer, mude o tempo de cocção (se necessário) usando as teclas numéricas.
2. Pressione a última tecla sensível da direita para confirmar e começar o processo de cocção.

Passo 7: Cocção

Figure 9: Cooking

NOTA: Para terminar o ciclo de cocção imediatamente, pressione a tecla "Back/Stop"(Voltar/Parar).

NOTA: Caso a porta do forno seja aberta durante o ciclo de cocção, ocorrerá uma pausa até que a porta seja fechada e a tecla ENTER seja pressionada.

Passo 8 : Verifique/Retire o Alimento do Forno

Figure 10: Cooking Done

ATENÇÃO: O prato pronto, o interior do forno e sua porta estão quentes !

Abra a porta do forno e verifique ou retire o alimento.

Passo 9: Opções Adicionais

Figure 11: Additional Cooking Options

A tela de Opções Adicionais (figura 11) é programada na fábrica para vir desligada. Caso você deseje modificar o tempo de cocção de um alimento, esta opção pode ser programada na tela "Set Options"(Opções de Ajuste)(página 13).

Se a tela Opções Adicionais aparecer e o alimento precisar de mais tempo de cocção:

- Selecione "Cook More" (Cozinhar Mais) se o interior do prato não está totalmente pronto.
- Selecione "Brown More" (Tostar Mais) se o exterior do prato não está totalmente pronto.
- Selecione "Cook and Brown More" (Cozinhar e Tostar Mais) se o exterior e o interior do prato não estão totalmente prontos.
- Selecione "Save Adjusted time" (Salvar o tempo ajustado) para salvar as mudanças feitas no tempo de cozimento durante o Passo 6. Note que esta opção não está disponível caso o passo 6 "Ajuste do Tempo" esteja desabilitado.
- Selecione "Exit" (Sair) para retornar ao grupo de alimentos na tela de seleção.

Passo 10: Esfriando

Quando o dia de trabalho terminar, pressione a tecla "on/off"(liga/desliga) para desligar o forno e o mesmo começará a esfriar.
Durante este passo o forno sopra ar frio na câmara de cocção para que a mesma volte a uma temperatura aproximada de 66 °C quando o forno já poderá ser limpo com segurança.

Visão geral do Modo Informação

Para acessar o Modo Informação pressione a tecla Info quando o forno estiver desligado ou esfriando. Para navegar entre as telas 1 e 2 pressione as flechas para cima e para baixo.

O Modo Informação atende a 4 propósitos:
1. Mostrar as informações do forno.
2. Possibilitar acesso ao modo Teste e ser uma ferramenta adicional para manutenção.
3. Habilitar e desabilitar opções e características do forno.
4. Atualizar padrões do forno.

Tela 1 do Modo Informação (Figura 12):

- Mostra a última temperatura selecionada (ajuda a diagnosticar problemas)
- Mostra o número de série do forno
- Mostra o códido da peça do menu e sua revisão
- Mostra a versão do software
- Navega através dos contadores (número de ciclos de cocção, duração dos ciclos, tempo total durante o qual o microonda esteve ligado e o tempo acumulado de uso do forno)
- Mostra a tensão de operação do forno (apenas modelos fabricados nos EUA)
- Acessa o banco de dados de falhas
- Acessa telefones da Assistência Técnica

Tela 2 do Modo Informação (Figura 13):

- Acessa o modo Teste (uso exclusivo para assistência técnica)
- Acessa a tela "Opções de Ajuste"(pág 13)
- Define o idioma (não disponível em todos os modelos)
- Define data e hora
- Acessa a tela "Load Menu" (Programar Menu)
- Aumenta/diminui o volume

Figure 12: Info Mode Screen 1

Visualizando o número e duração dos ciclos

Na tela 1 do Modo Informação (Figura12), pressione a tecla R1:
- uma vez para ver o número de ciclos.
- duas vezes para ver a duração total dos ciclos.
- três vezes para ver o tempo total durante o qual o microonda esteve ligado.
- quatro vezes para ver o tempo total durante o qual o forno esteve ligado.

Visualizando as falhas ocorridas

Na tela 1 do Modo Informação (Figura 12), pressione a tecla R3 para visualizar o banco de dados de falhas ocorridas. Para visualizar em detalhes determinada ocorrência pressione a tecla sensível ao lado do código da falha.

Visualizando os números da Assistência Técnica

Na tela 1 do Modo Informação (Figura 12), pressione a tecla R4 para visualizar os números de telefone da Assistência Técnica.

Programando o Idioma
NOTA: não disponível em todos os modelos
Na tela 2 do Modo Informação (Figura 13), pressione a tecla L3 para navegar entre os idiomas disponíveis. Cada vez que esta tecla for pressionada um idioma diferente é selecionado, nesta ordem: Inglês (padrão), Espanhol, Francês, Alemão, Português, Italiano, Russo, Grego e Polonês.

Reprogramando o forno
Reprogramar o forno é uma maneira de apagar uma mensagem de erro, caso ela ocorra. Presione a tecla Informação por 5 segundos enquanto o forno estiver esfriando ou desligado.

Figure 13: Info Mode Screen 2

Tela “Opções de Ajuste”

Na tela 2 do Modo Informação (Figura 13) pressione a tecla L2 para acessar a tela de “Opções de Ajuste” (Figura 14). Quando solicitado coloque a senha **9 4 2 8** e pressione a tecla Enter.

Na tela “Opções de Ajuste”, as seguintes opções do forno podem ser ligadas ou desligadas:
- Tela “Ajuste do Tempo” (passo 6, pág 10)
- Tela “Cozinhar Mais” (passo 9, pág 11)
- Modo Editar (página 15)
- Tela “Programar Menu” (pág 14)
- Configuração da Rede
- Auto on habilitado/desabilitado
- Auto off habilitado/desabilitado
- Modo Demo (uso exclusivo da Turbochef)

Configuração da Rede

O forno SOTA pode ser programado remotamente. A tela de Configuração da Rede permite DHCP ou entradas manuais. Para usar esta ferramenta é necessário ter o “Oven Connect” para o administrador da rede. Contate a Assis.Técnica para mais informações.

Auto on/off : Ajustando data e hora
Na tela 2 do Modo Informação (Figura 13, pag 12) pressione a tecla L4 para acessar a tela “Ajustando data e hora” (Figura 15). Nesta tela você pode ajustar o horário real, o auto-on e auto-off.
Ter o hora real exata é fundamental para a utilização das características auto-on e auto off. Quando estas características estão habilitadas na tela “Opções de Ajuste” (Figura 14), o forno liga e desliga automaticamente nos horários programados.

Figure 14: Set Options Screen

Ter data e hora precisas também é importante para a acuracidade dos diagnósticos e relatórios de falhas. O horário do forno e a data são pré-programados na fábrica, entretanto, alguns ajustes podem ser necessários.

NOTA: O relógio não é atualizado automaticamente no horário de verão.
NOTA: O relógio usa o sistema 24 h (8:30 da noite = 20:30)
NOTA: O forno não guardará o horário caso permaneça desligado por duas semanas ou mais.

IMPORTANTE: Para que as características auto-on e auto-off possam ser utilizadas, elas devem ter sido habilitadas na tela “Opções de Ajuste” (Figura 14).

Para ajustar data e hora:
1. Use as teclas sensíveis L2 e R2 para navegar entre os dígitos.
2. Use o teclado numérico para preencher o mês, dia e ano, seguido da hora e minutos.
3. Selecione “Salvar”(Save) para salvar as modificações ou pressione “Voltar/Parar” (Back/Stop) para cancelar.

Para habilitar o horário Auto-on e Auto-off
1. Verifique se a hora real está exata.
2. Pressione a tecla R1 para verificar a temperatura 1 e 2. Caso elas sejam diferentes, elas devem ser programadas com auto-on e auto-off diferentes.
3. Para navegar entre os dígitos, use as teclas L3 e R3 para o horário auto-on, e L4 e R4 para o horário auto-off.
4. Use o teclado numérico para programar a hora e minuto em que o forno irá ligar ou desligar automaticamente.
5. Selecione “Salvar”(Save) para salvar as modificações ou pressione “Voltar/Parar” (Back/Stop) para cancelar.

Figure 15: Set Date/Time

Atualizando o Menu do Forno

NOTA: Para atualizar um menu você deve certificar-se que o acesso a tela “Programar Menu” pode ser feito. Veja a seção “Tela Opções de Ajuste” na página 13.

Para programar um menu no forno:
1. Acesse a tela 2 do Modo Informação (Figura 13, página 12)
2. Pressione a tecla R1 para acessar a tela “Programar Menu” (Figura 16)
3. Insira o smart card (Figura 17)
4.Pressione a tecla L1 (Figura 16)
5.Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado)

Fazendo cópia do Menu do Forno

NOTA: Para fazer uma cópia do menu do forno você deve certificar-se que o acesso a tela “Programar Menu” pode ser feito. Veja a seção “Tela Opções de Ajuste” na página 13.

Para salvar uma cópia do menu do forno em um smart card:
1. Acesse a tela 2 do Modo Informação (Figura 13, página 12)
2. Pressione a tecla R1 para acessar a tela “Programar Menu” (Figura 16)
3. Insira o smart card (Figura 17)
4. Pressione a tecla L2 (Figura 16)
5. Verifique se o forno emite um sinal sonoro e aparece a mensagem “Finished” (Terminado)

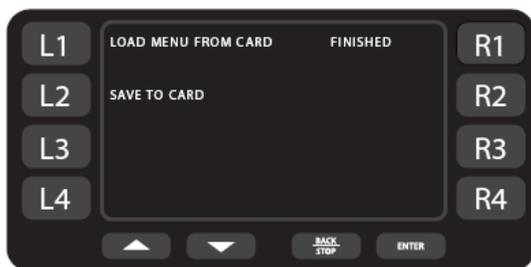



Figure 16: Loading...Finished

Atualizando o Firmware do Forno

ATENÇÃO: O Forno não funcionará se a atualização do Firmware não for concluída corretamente!

A partir da tela “Oven Off”(Forno desligado),

1. Insira o smart card “1 de 3”(Figura 17)
2. Quando o forno estiver esfriando ou desligado, pressione e segure a tecla Informação por aproximadamente 5 segundos.
3. O forno produzirá uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo, insira o smart card “2 de 3”.
4. O forno produzirá novamente uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo insira o smart card “3 de 3”.
5. O forno produzirá novamente uma série de bips curtos. Quando o forno emitir um bip longo, remova o smart card.
6. O forno irá reiniciar, indicando que a atualização foi concluída.

NOTA: se a atualização não foi concluída com sucesso, o display permanecerá desligado e o forno emitirá um bip longo e grave. Caso a atualização falhe por diversas vezes contate a Assitência Técnica pois um dos smart cards pode estar danificado.

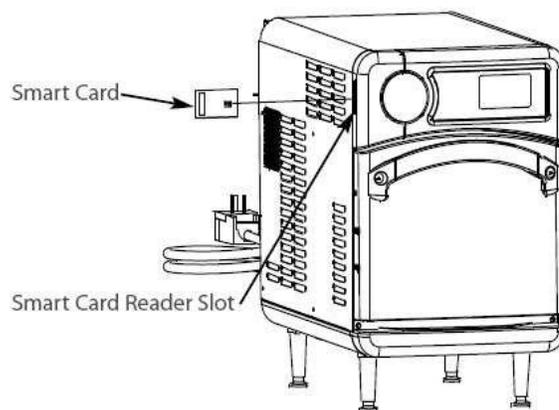



Figure 17: Inserting Smart Card

Visão geral do Modo Editar

Para acessar o modo Editar

1.Habilite-o na tela “Opções de Ajustes” (Figura 14, página 13).
2.Pressione a tecla On / Off (Liga / Desliga) para que o forno retorne a tela “Esfriando” ou “Desligado”.
3.Pressione novamente a tecla On / Off (Liga / Desliga) para entrar no modo Editar.

O modo Editar atende a três propósitos:

1. Editar as temperaturas estabelecidas
2. Editar o nome dos grupos de alimentos e dos itens
3. Editar configurações das receitas

Estrutura do Menu

O Forno SOTA permite o uso de um ou dois padrões de temperatura e pode armazenar configurações para até 256 itens (128 itens por temperatura).

Modificando Temperaturas

Se um menu foi armazenado através de smart card (página 14) as temperaturas já estão definidas e não precisam ser modificadas.

A temperatura nunca deve ser modificada para compensar um alimento pouco cozido ou cozido em demasia. Ao invés disto, consulte seu distribuidor autorizado Turbochef caso a receita não produza os resultados desejados.

Para modificar a temperatura:

1. Coloque o forno no modo Editar (veja informação ao lado).
2. Pressione a tecla L2 para modificar a temperatura 1 ou L4 para modificar a temperatura 2 (Figura 18).
3. Usando as teclas numéricas, digite a nova temperatura.
4. Pressione a tecla Enter para confirmar a mudança ou Back/Stop (Voltar/Parar) para cancelar.

Figure 18: Temperature Edit Screen

Editando Programação de Receitas

Modificando o Nome de Itens/Grupos de Alimentos

Para modificar o nome de um grupo de alimentos ou de um item:

1. Coloque o forno no modo Editar (pág.15)
2. Pressione a tecla R2 para editar a temperatura 1 ou R4 para editar a temperatura 2 (Figura 18, página 15)
3. Selecione o grupo que contém o item que você quer editar
4. Selecione um item
5. Na tela "Editar Receitas" (Figura19) edite o nome do grupo de alimentos:
- use o teclado numérico para trocar o caractere
- pressione a tecla R1 para avançar para o caractere seguinte
- pressione a tecla L1 para retornar ao caractere anterior
- pressione a tecla R2 para salvar as mudanças efetuadas
6. Edite o nome da receita:
- pressione a seta para baixo para atingir o campo "Nome da receita"
- use as orientações do passo 5 para editar o nome da receita
7. Pressione a tecla R2 para salvar as modificações. Para opções adicionais veja as informações ao lado.

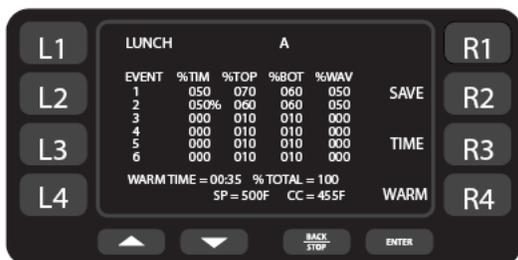



Figure 19: Recipe Edit Screen

Modificando uma Receita

Para modificar uma receita:

1. Siga os passos da seção ao lado "Modificando o nome de Itens/Grupos de Alimentos"
2. Use as teclas numéricas para ajustar os eventos:
- % Tempo (0-100% em incrementos de 1%). A soma das porcentagens dos 6 eventos deve ser igual a 100.
- % Soprador superior (10-100% em incrementos de 10%)
- % Soprador inferior (10-100% em incrementos de 10%)
- % Microondas (0-100% em incrementos de 10%)
3. Use a seta para baixo para mover o cursor para o campo "Warm Time"(Tempo aquecido)

NOTA: Para facilitar a navegação, a tecla R3 "Time"(Tempo) faz o cursor pular para o campo "Warm Time" (Tempo aquecido)

4. Use as teclas numéricas para ajustar o tempo de cocção
5. Pressione a tecla R2 para salvar as mudanças efetuadas

NOTA: Para que a mudança seja salva o cursor deve estar no campo seguinte ao que foi editado.

6. Se desejado pressione a tecla R4 para testar os novos parâmetros. Talvez o forno necessite de um pouco mais de tempo de aquecimento.
7. Quando a edição estiver completa, retorne a tela "Opções de Ajuste" e desligue o modo Editar (página 13). Isto fará com que o forno retorne ao modo padrão de cocção.

Possíveis Problemas

A seguir apresentamos uma lista de códigos de falhas e mensagens de erro e os possíveis problemas que podem ocorrer. Por favor, procure realizar as ações sugeridas antes de contatar a Assistência Técnica ou seu Distribuidor Autorizado.

Caso ocorra alguma mensagem de falha ou erro que não esteja listada abaixo, por favor contate a Assitência Técnica.

Nota: Os códigos de falhas listados **em negrito** irão finalizar o ciclo de cozimento. O código F6 não irá finalizar o ciclo, entretanto, alertará o usuário sobre um possível problema de circulação de ar.

ATENÇÃO: o prato, a porta e a câmara de cocção do forno estão quentes! Tenha muito cuidado ao manuseá-los.

Problema	Possível Causa	Resolução
O forno não liga	- o forno não está ligado na tomada - o disjuntor principal desarmou	- ligue o forno na tomada - cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno
O forno não aquece adequadamente	- o forno está desligado - a porta não está fechada - o forno foi desligado pelo disjuntor principal - high-limit do termostato desligou	- pressione a tecla on/off - feche a porta do forno - coloque o forno no estado Off e desligue-o da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia e pressione a tecla on/off - pressione o botão localizado na parte inferior esquerda da parte traseira do forno para rearmar o high limit do termostato
Mensagem “Oven Door Open” (porta do forno aberta) e soa um alarme	- um alimento não deixa a porta fechar totalmente - a porta está aberta - as dobradiças da porta não estão alinhadas	- abra a porta e remova a obstrução - abra e feche a porta várias vezes - ligue para o Assist. Técnica
O forno não está cozinhando adequadamente	- o forno não está limpo (grandes depósitos de gordura, carbono ou resíduos de alimentos diminuem o efeito do microondas) - foi selecionado incorretamente o nome do grupo ou do item - o estado do alimento não foi classificado corretamente (ex. refrigerado ou congelado) - produto fora da especificação	- limpe o forno conforme orientações da pág 5 e 6 - verifique se o nome do grupo ou do item está correto - assegure-se de que o alimento estava no estado correto antes de ser colocado no forno - certifique-se que o produto tem o peso e tamanho correto

Problema	Possível Causa	Resolução
F1 : Status do Soprador é "Ruim"	- a energia do forno foi interrompida	- cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno - coloque o forno no estado Off e o desligue da tomada por 2 min. Ligue-o na tomada, ligue a fonte de energia e pressione a tecla on/off
F2 : Baixa temperatura de cozimento	- a energia do forno foi interrompida	- cheque o quadro de força, religue o disjuntor e ligue o forno
	- os orifícios de ar na parte de cima ou de baixo do forno estão obstruídos	- durante a manutenção diária, certifique-se de desobstruir os orifícios de ar da parte de cima e de baixo da câmara de cocção ATENÇÃO: a placa superior perfurada é de cerâmica, sua quebra não estará coberta pela garantia
	- a porta do forno não está alinhada	- abra e feche a porta várias vezes e verifique se ela fecha
	- aquecimento com defeito	- reprograme o high-limit localizado na parte inferior esquerda da parte traseira do forno
	- motor do soprador não está funcionando	- ligue para a Assistência Técnica
	- o forno não está totalmente aquecido	- repita o aquecimento e deixe o forno desocupado por 5 min
F5: Temperatura do Magnetron acima do normal	- obstrução de ar frio dentro do forno	- remova qualquer coisa que esteja obstruindo o fluxo de ar frio debaixo do forno ou dentro dos painéis laterais e traseiros
	- o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- certifique-se que os ventiladores embaixo do forno, bem como os traseiros, não possuem resíduos.
F6 EC Temp	- obstrução de ar frio dentro do forno	- remova qualquer coisa que esteja obstruindo o fluxo de ar frio debaixo do forno ou dentro dos painéis laterais e traseiros
	- o ventilador traseiro está com a exaustão obstruída	- certifique-se que os ventiladores embaixo do forno, bem como os traseiros, não possuem resíduos.

CERTIFICADO DE GARANTIA INTERNACIONAL

Esta garantia aplica-se às vendas de todos os Fornos de Alta Velocidade SOTA (Modelo NGO) (o “Equipamento”) fabricados pela empresa Turbochef Technologies Inc. (“Turbochef”) e vendidos a compradores localizados fora do território dos Estados Unidos, ou localizados no Canadá e Porto Rico, América do Sul e América Central por um Distribuidor Internacional Autorizado Turbochef (o “Distribuidor Autorizado”).

GARANTIA

Você, o comprador (“Você) aderiu a um contrato de venda com seu Distribuidor Autorizado ao comprar seu Equipamento. Esta garantia é oferecida a você por seu Distribuidor Autorizado, de quem você comprou seu Equipamento, com o suporte da Turbochef. A presente garantia está sujeita aos limites citados abaixo, mas desde já o Distribuidor Autorizado garante a Você que a quantidade e especificação do Equipamento que lhe foi entregue esteja de acordo com seu pedido e que o Equipamento não apresenta nenhum defeito de fabricação, seja ele de material ou mão de obra, por 12 (doze) meses a contar da data de instalação (o “Período de Garantia”). A garantia está sujeita aos termos e condições listados adiante.

ITENS EXCLUÍDOS

Você reconhece que é o único responsável pela seleção do Equipamento e determinação de sua adequação à suas necessidades. Todas as outras garantias, condições ou termos relativos à finalidade, qualidade e condições do Equipamento, expressas ou implícitas em estatutos ou lei ordinária, estão excluídas até a máxima extensão permitida por lei.

O SISTEMA GLOBAL DE GARANTIA TURBOCHEF

Esta garantia tem início quando da entrega do Equipamento a Você. O Distribuidor Autorizado inspecionará e instalará o Equipamento de acordo com as instruções da Turbochef. Ele então irá registrar o número de série do Equipamento, seus dados de contato, data e local da instalação e os resultados da inspeção feita e colocará estas informações no Sistema Global de Garantia Turbochef a ser utilizado pela Turbochef, pelo Distribuidor Autorizado e seus agentes autorizados em caso de acionamento da garantia.

O SERVIÇO DE GARANTIA

Durante o Período de Garantia qualquer Equipamento com defeito será reparado ou substituído gratuitamente de acordo com o discernimento da Turbochef, desde que:

1. Você notifique o Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou a Turbochef assim que o problema for detectado e aja de acordo com os procedimentos listados abaixo;
2. Você forneça ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou o Equipamento e/ou a Turbochef todas as informações solicitadas pela Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados, relativas à seu pedido de acionamento da garantia;
3. Você disponibilize o Equipamento para a Turbochef, seu Distribuidor Autorizado ou seus agentes autorizados;
4. O Equipamento tenha sido instalado pelo Distribuidor Autorizado e você tenha fornecido a ele todas as informações para o registro do Equipamento no Sistema Global de Garantia Turbochef;
5. O Equipamento tenha sido operado e mantido por você de acordo com o “Manual do Proprietário” fornecido junto com o Equipamento (e atualizado pela Turbochef);
6. Você não tenha usado no Equipamento instrumentos, acessórios, consumíveis ou peças não aprovados;

7. Reparos, modificações ou alterações não tenham sido feitos no Equipamento a não ser pela Turbochef, um Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado.

Nem a Turbochef, nem o Distribuidor Autorizado, assume qualquer responsabilidade por danos causados por instalação e condições operacionais não adequadas (incluindo-se suprimento de energia elétrica e ar condicionado) conforme descrito no Manual, mau uso ou incidente, negligência, falta ou variação de energia elétrica (tensão maior ou menor que o adequado).

A Turbochef pode, a seu critério exclusivo, substituir o Equipamento defeituoso ou seus componentes por um Equipamento novo ou recuperado de igual ou maior capacidade. Este novo Equipamento ou componentes serão cobertos pela garantia até o restante do "Período de Garantia". O Equipamento defeituoso ou as partes danificadas serão propriedade da Turbochef.

EXECUÇÃO DA GARANTIA

Quaisquer solicitações para o acionamento da garantia devem ser feitas por escrito e enviados ao Distribuidor Autorizado de quem você comprou.

O relatório deve incluir o número de série do Equipamento e ser recebido pela Turbochef antes do último dia do Período de Garantia. Após o recebimento de seu relatório, a Turbochef irá prontamente notificar o Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado, o qual irá contatá-lo para verificar a procedência de sua reclamação e, se necessário, agendar uma visita para manutenção durante o horário normal de expediente.

CONSUMÍVEIS E PEÇAS USADAS COM O EQUIPAMENTO

Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por consumíveis e peças que são usados no curso normal de operações do Equipamento ou por falha ou dano no Equipamento ou em seus componentes devido ao uso de produtos de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados.

TAXAS PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

Caso você solicite e receba serviços de reparo, substituição ou quaisquer outros serviços não cobertos pela garantia, você receberá uma fatura de cobrança emitida pelo Distribuidor Autorizado ou agente de serviço autorizado de acordo com sua tabela normal de preços.

RESPONSABILIDADE PELO PRODUTO
Nem a Turbochef nem o Distribuidor Autorizado assume responsabilidade por qualquer dano acidental, especial ou consecutivo, incluindo porém não limitando-se a inutilização temporária ou lucros cessantes sofrido por você ou um terceiro, seja ele resultante de um contrato, prejuízo (incluindo negligência) ou de uma brecha na concessão da Garantia aqui concedida pela Turbochef ou o Distribuidor Autorizado.

REPARAÇÃO
Este certificado de garantia confere a Turbochef e ao Distribuidor Autorizado única e exclusiva obrigação e responsabilidade e a você, o direito à reparação dentro desta garantia.

DIREITO DE TERCEIROS
O contrato inglês, “Direitos de Terceiros”, de 1999, não se aplica a este Certificado de Garantia e nada aqui confere ou tem o propósito de conferir benefícios ou quaisquer direitos a uma terceira parte.

DIVISIBILIDADE
Se quaisquer itens ou cláusulas contidas neste certificado de garantia, ou em parte dele (cláusula ofensiva) forem declarados ou tornarem-se inválidos ou ilegais, por qualquer razão, em qualquer jurisdição, os outros termos e cláusulas deste certificado de garantia permanecerão válidos naquela jurisdição, excluindo-se apenas a cláusula ofensiva. A totalidade do certificado de garantia permanecerá válida em todas as outras jurisdições.

LEGISLAÇÃO
Este certificado de garantia deve ser regido e interpretado de acordo com as leis inglesas. A “Convenção das Nações Unidas sobre Vendas Internacionais de Mercadorias” não se aplica a este certificado de garantia. Este certificado não pode ser alterado ou modificado pelo Distribuidor Autorizado ou seu agente autorizado. Nenhuma alteração ou modificação feita pela Turbochef será válida a menos que seja feita em papel timbrado onde conste a assinatura da Turbochef.